GreenVac

Mode d'emploi

smart cooking

SALVIS

Sommaire

1. Préface 4

2. Sécurité 4
   2.1 Explication des informations 4
   2.2 Consignes de sécurité 5

3. Familiarisez-vous avec le GreenVac 6
   3.1 Récipient 6
   3.2 Couvercle 6
   3.3 Joint 6
   3.4 Soupape 6
   3.5 Plaque de désignation (accessoire) 6
   3.6 Garniture de fond (accessoire) 6
   3.7 Espaceurs (accessoire) 6

4. Généralités 7
   4.1 Utilisation conforme à la destination 7
   4.2 Marquage du produit 7
   4.3 Etendue du danger 7
   4.4 Domaine d'utilisation du couvercle GreenVac 6

5. Facilité de montage du joint 7

6. Comment fonctionne le GreenVac ? 7
   6.1 Remplissage 7
   6.2 Mise sous vide 8
   6.3 Ouverture 8
   6.4 Nettoyage/entretien 8

7. Conseils d'utilisation pratique 8
   7.1 Quels produits pouvez-vous mettre sous vide ? 8
   7.2 Quels produits devez-vous mettre sous vide en faisant attention ? 9
   7.3 Quels produits ne devez-vous PAS mettre sous vide ? 9
   7.4 Quels produits ne devez-vous PAS mettre ENSEMBLE sous vide ? 9

8. Erreurs possibles et solutions pour les résoudre soi-même 9
   8.1 Le couvercle ne ferme pas à la mise sous vide 9
   8.2 Vous n'atteignez pas le maximum de vide 9
   8.3 Beaucoup de vapeur sur le couvercle 9
   8.4 Aspiration de liquides 9

9. Garantie 10

Oftringen, le 23.04.2012
Correction: 19.9.2014
M.Aeby/kus

Nous sommes heureux que vous ayez choisi nos récipients de mise sous vide GreenVac et nous vous remercions de votre confiance.

Prenez le temps de lire ce mode d'emploi pour pouvoir profiter totalement des avantages de GreenVac.

1. Préface

Ce mode d'emploi contient des informations importantes permettant d'utiliser le système GreenVac de manière sûre, adaptée et économique. Votre attention vous aidera à éviter les dangers, à réduire les frais de réparation et les temps d'arrêt et à augmenter la fiabilité et la longévité du système.
Ce mode d'emploi s'adresse à toutes les personnes travaillant avec le système. Il doit être lu et appliqué par chacun pour garantir l'utilisation, l'entretien et le dépannage corrects de l'appareil.

Ce mode d'emploi doit être disponible en permanence sur le lieu d'utilisation.
Les installations et réparations effectuées par des professionnels non autorisés et les modifications techniques non autorisées par écrit par le fabricant apportées au système, de même que l'utilisation de pièces détachées qui ne sont pas d'origine, entraînent l'extinction de la garantie et de la responsabilité du fabricant envers les produits.

2. Sécurité

2.1 Explication des informations

Les cases d'information comportent trois symboles différents auxquels il faut impérativement se conformer.
Ces symboles ont la signification suivante :

Ce symbole est une consigne de sécurité que vous rencontrerez à toutes les étapes opératoires faisant courir un risque aux personnes. Respectez ces avertissements et comportez-vous de manière particulièrement prudente dans ces cas. Communiquez également ces avertissements aux autres utilisateurs.

Vous trouverez ce symbole pour toutes les étapes opératoires qui doivent être particulièrement suivies pour pouvoir éviter les détériorations de l'appareil. Communiquez également ces consignes de sécurité à tous les utilisateurs de l'appareil.

Ce symbole vous donne des conseils utiles et attire votre attention sur la procédure et le comportement corrects à adopter. Conformez-vous aussi à ces consignes. Vous pourrez ainsi économiser du temps et de l'argent.

La société Salvis AG décline toute responsabilité si les utilisateurs ignorent les consignes apposées sur les systèmes et/ou figurant dans le mode d'emploi.

2.2 Consignes de sécurité

Protection de l'appareil

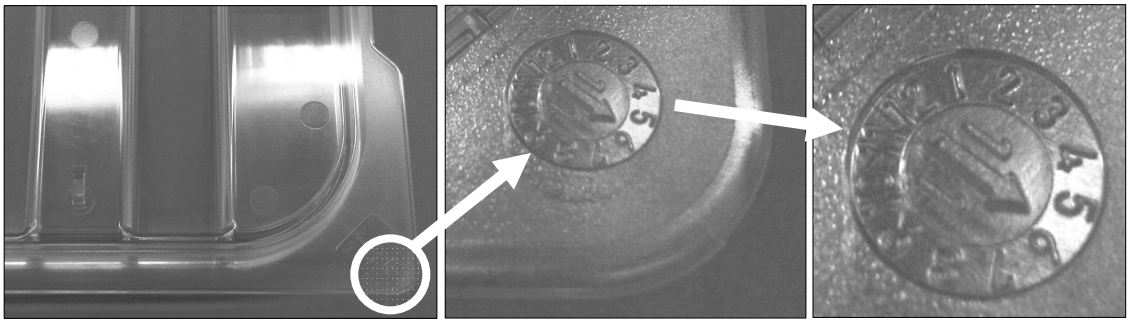
Pour prévenir tous dégâts intempestifs sur le système, il faut se conformer au mode d'emploi.
Tous les utilisateurs doivent être formés par le propriétaire.

Mauvaises utilisations

- Les couvercles GreenVac fendus, entaillés, avec des traînées ou cavités ou dont les angles sont cassés ne doivent plus être utilisés. **Attention: Risque d'éclatement !** Retirer le couvercle de la circulation !
- **Il est interdit d'utiliser les couvercles GreenVac à des températures inférieures à 0°C !** Les couvercles GreenVac ayant été utilisés même une seule fois à une température inférieure à zéro doivent être mis au rebut ! Les températures inférieures à zéro détruisent la chaîne moléculaire du plastique. Ceci peut entraîner un éclatement plus tard au moment de la mise sous vide !
  Attention: Danger d'éclatement !
- **Le matériau du couvercle ne résiste pas aux produits chimiques suivants et ne doit pas entrer en contact avec eux:** alcool benzylique, butanol, butylène glycol, éthanol, isopropanol, méthanol, alcool phényléthylique, propanol, acétone, amylacétate, benzaldéhyde, butylacétate, cyclohexanone, diéthylether, huiles essentielles, éthylacétate, isopropanol 80 %, méthyléthylcétone, alcool phényléthylique, pyridine, tétrahydrofurane.
- Ne pas poser les couvercles Greenvac à proximité de sources de chaleur comme des appareils chauffants, des lampes, des projecteurs, etc.
  Ne jamais chauffer des récipients sous vide !
- Les couvercles GreenVac ne doivent pas être exposés à l'ensoleillement direct et doivent donc être stockés dans des locaux où le soleil ne donne pas directement.
- Les couvercles ne doivent pas être ouverts de force ou à l'aide d'outils comme des couteaux, fourchettes, cuillers, tournevis, etc.!
- Toute responsabilité est déclinée pour les dommages dus à un usage non conforme !

Vieillissement du matériau du couvercle

Les plastiques vieillissent au fil du temps. C'est pourquoi ces couvercles sont prévus pour une durée d'utilisation de 8 à 10 ans.
Les couvercles ne doivent pas être utilisés pendant plus de 10 ans après leur fabrication. Voir date de fabrication imprimée sur les coins du couvercle.



Date de fabrication **6-11=juin 2011** (Le 11 est gaufré à gauche et à droite près de la flèche ; la flèche est dirigée vers le 6)

Consignes générales de sécurité

Lisez soigneusement ce mode d'emploi avant de travailler pour la première fois avec le système.

Si un fonctionnement sans danger n'est plus garanti suite à une détérioration du couvercle GreenVac, il faut retirer la soupape verte et mettre le couvercle abîmé au rebut.

Attention : Danger de blessures par éclatement des couvercles !

Ce système ne doit être manœuvré que par des personnes formées et/ou ayant reçu des instructions et qui sont également familiarisées avec les précautions de sécurité de l'appareil.

Outre les consignes de ce mode d'emploi, respectez aussi les règles de sécurité et de prévention des accidents généralement applicables.

Ce mode d'emploi doit être disponible en permanence sur le poste de travail

3. Familiarisez-vous avec GreenVac

3.1 Récipient

Le récipient GreenVac est fabriqué suivant la gastronorme EN 631 et est en acier chrome-nickel de grande qualité.

3.2 Couvercle

Le couvercle transparent est en plastique sélectionné de haute performance et recyclable.
Ses cames permettent de l'empiler en sécurité.

3.3 Joint

Le joint à lèvre est en silicone compatible avec les aliments.

3.4 Soupape

La soupape sphérique simple mais astucieuse assure un maximum d'étanchéité et permet une aération dosée et un nettoyage facile.

3.5 Plaque de désignation (accessoire)

La plaque de désignation se pose sur le couvercle et permet un marquage pratique (contenu, date).

3.6 Garniture de fond (accessoire)

La garniture de fond perforée est en plastique transparent recyclable.
Elle évite que les produits marinent dans leur propre jus.

3.7 Espaceurs (accessoire)

Un kit de 4 chevilles permet de mettre deux garnitures de fond dans le même bac et de mieux utiliser l'espace.

4. Généralités

4.1 Utilisation conforme à la destination

Le système GreenVac ne doit être employé qu'aux fins pour lesquelles il a été prévu, à savoir pour la mise sous vide des aliments froids.

4.2 Domaine d'utilisation du couvercle GreenVac

Ce couvercle est en plastique spécial et a été mis au point pour la mise sous vide de produits froids ayant une température à cœur de +2° C.

4.3 Marquage du produit

Vous trouverez sur tous les couvercles GreenVac un label indiquant la date de fabrication. Celui-ci est indiqué sur un des 4 coins extérieurs du couvercle. L'année et le mois de sa fabrication y figurent.

4.4 Etendue du danger

Il y a danger si le couvercle GreenVac n'est pas utilisé, nettoyé ou stocké dans les règles. Le couvercle peut éclater sous vide !

5. Facilité de montage du joint

- Poser le couvercle devant soi sur une table propre.
- Poser soigneusement le joint propre.
- Veiller à son positionnement ajusté dans les 2 rainures.
- Appuyer soigneusement tout autour du joint.
- Lisser les éventuels renflements, bien appuyer.
- Tourner le couvercle et insérer la soupape.

S'il faut enfoncer le couvercle dans le récipient, c'est un signe indiquant que le joint n'est pas monté correctement.
Vérifiez toujours la bonne tenue du joint.

6. Comment fonctionne GreenVac?

Lavez le récipient, le couvercle et les garnitures de fond avant le premier usage. D'une manière générale, n'utiliser que des récipients, couvercles et garnitures de fond nettoyés.

6.1 Remplissage

Mettez les produits bien refroidis (température à cœur de +2° C) dans le récipient. Veillez à ne pas le remplir totalement car les aliments peuvent gonfler de jusqu'à 10 %. Ne verser les liquides que jusqu'à environ 3 cm en-dessous du rebord d'empilement.

Posez ensuite le couvercle avec le joint. Le point de contact entre le couvercle et le récipient doit toujours être propre.

6.2 Mise sous vide

Posez la tubulure d'aspiration via la soupape sphérique sur le couvercle. À la mise sous vide, le récipient se ferme comme "de lui-même". La durée d'aspiration dépend de la puissance de la pompe, de la quantité contenue/la taille du récipient et du vide souhaité.

Le couvercle ne résiste pas à la chaleur une fois sous vide et le procédé de „cuisson sous vide“ et les autres procédés similaires sont proscrits !
Le couvercle n'est pas adapté pour les températures inférieures à zéro. Ne pas mettre les couvercles dans des congélateurs rapides ou de choc. **Cet usage est proscrit !**

6.3 Ouverture

Aérer le récipient en appuyant du pouce sur la soupape en dosant.
Les liquides doivent en particulier être aérés très prudemment. Le couvercle est immédiatement amovible. La mise sous vide et la réouverture ne prennent que quelques secondes.

Toute responsabilité est déclinée pour les dommages dus à un usage non conforme !

6.4 Nettoyage/entretien

Une manipulation soigneuse permet d'éviter les déformations et dégradations.
Il faut enlever le joint lors du nettoyage.
Avant de nettoyer le récipient, rincez-le à froid s'il contient des résidus de protéines.

Le couvercle résiste au lave-vaisselle jusqu'à 90 °C. Ne pas écrire dessus (utilisez pour ce faire la plaque de désignation).

Pour nettoyer le couvercle, n'utilisez ni alcool (comme l'acétone), ni acide (comme le vinaigre), ni produits contenant du chlore ou corrosifs, ni chiffons rugueux.
Vous pourriez ainsi l'endommager.

Tout joint ne maintenant plus bien le vide doit être changé.

Suite à la condensation qui peut s'infiltrer dans la pompe, il est important de vérifier fréquemment la qualité de l'huile de celle-ci. Le niveau d'huile doit être contrôlé toutes les 2 semaines. En cas d'usage fréquent de la pompe, il faut changer l'huile tous les 3 ou 4 mois ou d'après les indications du fournisseur de machine.
Veuillez appliquer les conseils de maintenance du fabricant de machine.

Toute responsabilité est déclinée pour les dommages dus à un usage non conforme !

7. Conseils d'utilisation pratique

7.1 Quels produits pouvez-vous mettre sous vide ?

Les aliments, par exemple : viande de porc, volaille, produits tranchés, charcuterie tranchée, saucisson sec, légumes, crudités, pâtes, riz, pommes de terre, spätzli, fruits, baies, poisson, fruits de mer, herbes aromatiques non humides, pain, gâteaux secs, sandwichs préparés, soupes, sauces, gelées, pâtisserie mais aussi fleurs et bien d'autres encore.

7.2 Quels produits devez-vous mettre sous vide en faisant attention ?

Les liquides comme les soupes et les sauces doivent être mis sous vide et aérés en faisant attention au dosage (attention au point d'ébullition à froid). La même chose est valable par exemple pour la mousse au chocolat et les autres produits délicats.
Notez que la viande bovine peut changer de couleur.

7.3 Quels produits ne devez-vous PAS mettre sous vide ?

Exemples : Herbes aromatiques humides, tranches sous emballage, charcuteries coupées en deux, pâtés hachés contenant peu de matière grasse et de croûte (comme le wienerli ou la saucisse de veau crue).
Les autres produits ne sont pas aptes à être mis sous vide intégral. La même chose est valable pour les aliments dont la structure est obtenue par inclusion d'air, comme par exemple la crème fouettée.
Il faut également éviter de mettre sous vide des produits qui ne sont pas parfaitement frais.
En cas de questions, adressez-vous à votre fournisseur.

7.4 Quels produits ne devez-vous PAS mettre ENSEMBLE sous vide ?

Exemples: Des fruits avec des légumes, des salades crues avec des produits cuits, comme p.ex. des pâtes en salade, etc.
Nous vous conseillons de mettre séparément sous vide les aliments dont l'odeur est spéciale ou forte.

8. Erreurs possibles et solutions pour les résoudre soi-même

8.1 Le couvercle ne ferme pas à la mise sous vide

Vérifiez si
- le joint est bien monté (voir chapitre 5).
- le point de contact entre le couvercle et le récipient est propre,
- le joint n'est pas usé ou abîmé.
  Si oui, il faut le changer.
- le récipient GreenVac ne présente pas de détériorations (bosses, etc.).

8.2 Vous n'atteignez pas le maximum de vide

- joints défectueux,
- récipients déformés (bosses, etc.),
- le produit (mis sous vide) est trop chaud : le laisser refroidir.
- l'appareil de mise sous vide est défectueux : appelez votre fournisseur.

8.3 Beaucoup de vapeur sur le couvercle

- la température à cœur est trop élevée, le produit est trop chaud : le laisser refroidir.

8.4 Aspiration de liquide

- le niveau de remplissage est dépassé (voir chapitre 6.1),
- la température à cœur est trop élevée : le laisser refroidir.
- Si vous n'obtenez pas d'amélioration, contactez votre revendeur spécialisé.

9. Garantie

La garantie est de 1 an et commence le jour de la remise du produit par le fournisseur.

Le fournisseur s'engage à remettre en état ou à remplacer toutes les pièces dont il est prouvé qu'elles sont devenues défectueuses ou inutilisables pendant la période de garantie suite à des défauts de matériau ou de fabrication. Les pièces remplacées redeviennent propriété du fournisseur.

L'usure habituelle des joints et des soupapes n'est pas couverte par la garantie.

Les pièces faisant l'objet de la réclamation doivent être envoyées dans les 10 jours suivant la découverte du problème en franco au fournisseur ou directement à Salvis AG, CH-4665 Oftringen.

Toute garantie est exclue pour les pièces qui ont été manipulées incorrectement, mal entretenues ou exposées à une sollicitation excessive.

Pour les pièces d'origine extérieure (par exemple les pompes à vide), ce sont les dispositions de garantie des fabricants concernés qui s'appliquent.

Tous droits de garantie différents ou plus étendus, à savoir les demandes d'indemnisations suite à des dommages conséquents, sont exclus.

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch
Téléphone +41 62 788 1818
Fax +41 62 788 1895

smart cooking